

FROM THE
Raw Bar

NORMANDISCHE OESTER

PER STUK - 4
HALF DOZIJN - 20
DOZIJN - 40

VEGETABLE CRUDO
OOGST VAN DE DAG - 8

GILLARDEAU OESTER

PER STUK - 5
HALF DOZIJN - 25
DOZIJN - 50

CHARCUTERIE per 40 gram

CHORIZO TRONCAL - 5
CECINA DE LEON - 5.5
CAPOCOLLO SEGARELLI - 5
PARMAHAM LEVONI - 5.5

HANGOVER DRINKS

MIMOSA - 7.5
GRAPEFRUIT MIMOSA - 7.5
BLOODY MARY - 9
ESPRESSO MARTINI - 12.5

COTE DE BOEUF

BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)
MET BÉARNAISESAUS
VOOR TWEE - 74
(bereidingstijd 30 minuten)

MENU

2 DISHES - 27
3 DISHES - 37
chefs' choice

CHEF
Frank van Thiel

Brunch

FRESH FRUIT SALAD - 9

YOGHURT GRANOLA EN GRANAAT APPEL - 9

AÇAI BOWL BANAAN, AMANDEL EN BLAUWE BES - 11

STEAK TARTAAR 110 GR. - 16

CHOPPED STEAK SANDWICH MET GRUYÈRE KAAS EN GEBAKKEN EI - 18

BLUE BERRY PANCAKES MAPLE SYRUP - 10

BRIOCHE FRENCH TOAST GEROOKTE BACON EN MAPLE SYRUP - 10

SIMMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. MET FRITES EN BÉARNAISESAUS (J) - 38

Eggs

EGGS BENEDICT HAM EN HOLLANDAISESAUS - 8 / 15

EGGS FLORENTINE SPINAZIE EN HOLLANDAISESAUS (V) - 7 / 13

EGGS ROYALE GEROOKTE ZALM EN HOLLANDAISESAUS - 9 / 17

OMELETTE AUX FINES HERBES OMELET MET GROENE KRUIDEN (V) - 13

SHAKSHUKA GEPOCHEERDE EIEREN IN EEN SAUS VAN GEKRUIDE TOMATEN (V) - 16

SCRAMBLED EGGS IN BLADERDEEG MET SPINAZIE EN GUANCIALE SPEK - 12

SIDES

FRITES & MAYONAISE - 4.5
GEROOKTE ZALM - 6

AVOCADO - 4
BACON - 4

Sweet & Cheese

ICE CREAM SANDWICH BRIOCHE, PINDAKAAS EN CHOCOLADE - 7

OOSTENRIJKSE DUMPLINGS MET PRUIMEN (bereidingstijd 15 minuten) - 9

CITROEN SPONGECAKE MET BOSBESSENCOMPOTE EN AMANDEL - 8

KAAS ASSORTIMENT MET MET NOTEN- EN FRUITBROOD - 9